

LACTO-OVO-VEGETARIANOS

Entrantes fríos y ensaladas

Entrants freds i amanides | Cold starters and salads

Ensalada de tomate de Barbastro con cebolla de Figueras y olivada (Solicitarla sin Atun) 12,50 €
Amanida de tomaquet de Barbastro amb çeba de Figueres i olivada (Solicitarla sin Atun)
Barbastro tomato salad with Figueras onion and olive paste (Request it without Tuna)
- FREE GLUTEN - SESAMO

Burrata catalana con tomate Monterosa, rucula y aceite de albahaca 13,50 €
Burrata catalana amb tomàquet Monterosa, ruca i oli d'alfàbrega
Catalan burrata with Barbastro tomato and basil oil
🌱 🌱 LACTEOS - SESAMO

Entrantes calientes

Entrants calents | Hot starters

Pimientos del Padrón con sal maldón 09,25 €
Pebrots del "Padrón" amb sal maldón
Padrón peppers with Maldón salt
FREE GLUTEN

PR Croquetones artesanos del chef de Ceps "Precio Unidad" 02,70 €
Croquetes artesanes del xef de Ceps "Preu Unitat "
Chef's artisan croquettes of Ceps "Price unit"
🌱 LACTEOS - 🌱 GLUTEN

Alcachofas crujientes del Prat (Solicitarlas sin foie) 15,90 €
Escarxofes cruixentes del Prat (solicitarles sense foie)
Crispy artichokes from El Prat (Request it without Foie)
FREE GLUTEN

Paellas (Mínimo 2 personas, precio por persona)

Paelles (Mínim 2 persones, preu per persona)

Paellas, (Mínimum 2 people, price per person)

FREE GLUTEN

Arroz de verduras del parque agrario de Gavà 18,50 €
Arròs de verdures del parc agrari de Gavà
Vegetable rice from Gavà agricultural park
FREE GLUTEN

PR: PLATO RECOMENDADO 🌱 PESCADOS 🌱 APIO 🌱 FRUTOS SECOS 🌱 SEMILLAS 🌱 TRIGO 🌱 HUEVO 🌱 MOLUSCO 🌱 CRUSTACEOS 🌱 LACTEOS 🌱 CACAHUETE 🌱 SOJA 🌱 MOSTAZA
PR: PLAT RECOMANAT 🌱 PEIX 🌱 APIT 🌱 FRUITS SECS 🌱 LLAVORS 🌱 BLAD 🌱 OU 🌱 MOL-LUSCS 🌱 CRUSTACIS 🌱 LACTECS 🌱 CACAUTET 🌱 SOJA 🌱 MOSTAZA

PESCETARIANOS

Entrantes fríos y ensaladas

Entrants freds i amanides | Cold starters and salads

- PR Ostras Francesas Gillardeau N°2 (Precio Unidad) 05,50 €
Ostres Franceses Gillardeau N°2 (Preu Unitat)
France Oysters Gillardeau N°2 (Price by unit)
MOLUSCOS - FREE GLUTEN
- Ensalada de tomate de Barbastro con cebolla de Figueras, ventresca de atun y olivada 12,50 €
Amanida de tomaquet de Barbastro amb çeba de Figueres, ventresca de tonyna i olivada
Barbastro tomato salad with Figueras onion, tuna belly and olive paste
PESCADOS - FREE GLUTEN
- Timbal con salmón noruego, aguacate y mango 15,75 €
Timbal amb salmo norueg , advocat y mango
Timbal of avocado, mango and norwegian salmón
PESCADO - FREE GLUTEN
- Burrata catalana con tomate Monterosa, rucula y aceite de albahaca 13,50 €
Burrata catalana amb tomàquet Monterosa, ruca i oli d'alfàbrega
Catalan burrata with Barbastro tomato and basil oil
LACTEOS - SESAMO
- Carpaccio de bacalao sobre cama de tomate natural y olivada 12,55 €
Carpaccio de bacallà damunt llit de tomàquet natural i olivada
Cod carpaccio on natural tomato and olive bed
PESCADOS - FREE GLUTEN
- PR Anchoas costeras del Cantábrico "Reserva exclusiva Amar" Min. 8 pzas. 2 años Maduración 03,70 €
Anxoves de la costa Cantàbrica "Reserva exclusiva Amar" Min. 8 peces 2 anys de Maduracio
Special delicatessen Anchovy of Cantabric Sea "Only Amar elaboration" Min. 8 und. 2 years maturation
PESCADOS - FREE GLUTEN
- Virutas de foie con sus tostas y cordón de blaze de frutas del bosque 21,95 €
Encenalls de foie amb torrades i cordó de blaze de fruits del bosc
Foie shavings with their toasts and a string of forest fruits blaze
FREE GLUTEN - "SOLO LAS TOSTAS CON GLUTEN" QUE PUEDEN SER SIN GLUTEN
- Lascas de jamón ibérico "Los Pedroches" (100gr.) con pan de coca 19,75 €
Llançols de pernil ibèric "Los Pedroches" (100 gr) amb pa de coca
Pedroches iberian ham "lascas" (100 gr) with crystal bread
FREE GLUTEN - "SOLO LAS TOSTAS CON GLUTEN" QUE PUEDEN SER SIN GLUTEN

PR: PLATO RECOMENDADO PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZA
PR: PLAT RECOMANAT PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUTET SOJA MOSTAZA

Entrantes calientes

Entrants calents | Hot starters

	Pimientos del padrón con sal maldón Pebrots del "Padrón" amb sal maldón Padrón peppers with Maldón salt		09,25 €
	- FREE GLUTEN		
PR	Croquetones artesanos del chef de Ceps (Racion 4 und.) - "Precio Unidad extra 2,70 €" Croquetes artesanes del xef de Ceps (Racion 4 Und.) - "Preu Unitat extra 2,70 €" Chef's artisan croquettes of Ceps (Ration 4 und.) - "Price extra unit 2,70 €"		10,80 €
	LACTEOS - GLUTEN		
	Alcachofas crujientes del Prat con virutas de foie micuit Escarxofes del Prat amb encenalls de foie micuit Crispy artichokes from El Prat with foie shavings		15,90 €
	FREE GLUTEN		
	Tallarinas de playa a la plancha con lluvia de aceite aove Petxines de platja a la planxa amb pluja d'oli aove Grilled beach noodles with aove oil		18,90 €
	MOLUSCOS - FREE GLUTEN		
	Mejillones o Almejas o Berberechos plancha "Solo almejas puede ser marinera" Musclos o Cloisses o Escorpinyes a la planxa "Sol cloisses poden ser marinera" Natural cockles o mussels o clams from the Galician Rias, Razor shellfish	14,50 € /	17,50 €
	MOLUSCOS - FREE GLUTEN		
	Zamburiñas Grill "Precio unidad" Zamburinyes Grill "Preu unitat" Scallops grill "Price unit"		03,75 €
	MOLUSCOS - SOJA - FREE GLUTEN		
	Gambas Rojas de Huelva a la plancha "Precio unidad 9,25 €" Gambes vermelles de Huelva a la planxa "Preu unitat 9,25 €" Grilled red prawns from Huelva "Unit price 9,25 €"		09,25 €
	MARISCO - FREE GLUTEN		
PR	Pulpo gallego con parmentier de cachelos y pimentón de "La Vera" Pop gallec amb parmentier de cachelos, pebrot de "La Vera" i sal fumada Galician octopus with cachelos parmentier, smoked paprika from "La Vera"		23,50 €
	PESCADO - FREE GLUTEN - LACTEOS		
	Calamares o Chipirones de playa en fritura al estilo andaluz Fritura de Calamars de platja a la andalusa Andalusian squid		17,85 €
	PESCADO - FREE GLUTEN		
	Nuestras Patatas Bravas con nuestra salsa exclusiva Les nostres patates Braves amb la nostra salsa exclusiva Typical Bravas Potatoes		08,50 €
	FREE GLUTEN		

*TODAS LAS FRITURAS LAS ELABORAMOS CON HARINA DE GARBANZOS QUE NO CONTIENE GLUTEN

*TOTES LES FRUITES LES FEM AMB FARINA DE CIGRONS QUE NO CONTE GLUTEN

* WE MAKE ALL FRIES WITH CHICKPEA FLOUR WHICH DOES NOT CONTAIN GLUTEN

PR: PLATO RECOMENDADO → PESCADOS → APIO → FRUTOS SECOS → SEMILLAS → TRIGO → HUEVO → MOLUSCO → CRUSTACEOS → LACTEOS → CACAHUETE → SOJA → MOSTAZA
PR: PLAT RECOMANAT → PEIX → APIIT → FRUITS SECS → LLAVORS → BLAD → OU → MOL-LUSCS → CRUSTACIS → LACTECS → CACAUTET → SOJA → MOSTAZA

Paellas, arroces y calderos (Mínimo 2 personas, precio por persona)
Paelles, arrossos i calders (Mínim 2 persones, preu per persona)
Paellas, rice and cauldrons (Mínimum 2 people, price per person)

Arroz caldoso de Bogavante 27,50 €

Arròs caldós de llamàntol

Soupy rice with lobster

➡ PESCADO - 🐌 MOLUSCOS - 🦞 MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz caldoso Marinero (sepia, cigalas, mejillones, almejas, gambones, cangrejo azul) 21,40 €

Arròs caldós Mariner (sipia, escamarlans, musclos, cloïsses, gambons i cranc blau)

Soupy rice with seafoods

➡ PESCADO - 🐌 MOLUSCOS - 🦞 MARISCOS - FREE GLUTEN

Paella marinera (sepia, cigalas, mejillones, almejas, gambones, cangrejo azul) 21,50 €

Paella marinera (sipia, escamarlans, musclos, cloïsses, gambons i cranc blau)

Seafood paella

➡ PESCADO - 🐌 MOLUSCOS - 🦞 MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz de verduras del parque agrario de Gavà 18,50 €

Arròs de verdures del parc agrari de Gavà

Vegetable rice from Gavà agricultural park

FREE GLUTEN

PR Arroz con zamburiñas gallegas 23,75 €

(zamburiñas, sipia, cigalas, mejillones, almejas, gambones y cangrejo azul)

Arròs amb zamburinyes gallegues

(zamburinyes, sipia, escamarlans, musclos, cloïsses, gambons i cranc blau)

Rice with Galician scallops

➡ PESCADO - 🐌 MOLUSCOS - 🦞 MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz Negro (gambones, cigalas, sepia, mejillones, almejas y calamar de playa) 21,00 €

Arròs negre (sipia, cloïsses, musclos, gambons, escamarlans i calamars de platja)

Black rice with cuttlefish, clams and squid

➡ PESCADO - 🐌 MOLUSCOS - 🦞 MARISCOS

Fideuá con sepia, almejas, gambones, mejillones y cigalas 19,90 €

Fideuà amb sipia, cloïsses, gambons, musclos i escamarlans

Fideua with cuttlefish, prawn and clams

🚫 GLUTEN - ➡ PESCADO - 🐌 MOLUSCOS - 🦞 MARISCOS

PR: PLATO RECOMENDADO ➡ PESCADOS 🐌 APIO 🐌 FRUTOS SECOS 🌾 SEMILLAS 🌾 TRIGO 🥚 HUEVO 🐌 MOLUSCO 🦞 CRUSTACEOS 🐌 LACTEOS 🌿 CACAHUETE 🌱 SOJA 🌱 MOSTAZA
PR: PLAT RECOMANAT ➡ PEIX 🐌 APIT 🐌 FRUITS SECS 🌾 LLAVORS 🌾 BLAD 🥚 OU 🐌 MOL-LUSCS 🦞 CRUSTACIS 🐌 LACTECS 🌿 CACAUET 🌱 SOJA 🌱 MOSTAZA

Pescados
Peixos | Fish

- PR

Lubina fresca "Estero" a la sal con guarnición de patatas "Amar" (Min.2 Personas p/p)

Llobarro salvatge a la sal amb guarnició de patates "Amar" (Min.2 persones-p/p)

Wild sea bass in salt with garnish of potatoes "Amar" (Min.2 people-p/p)

PESCADO - FREE GLUTEN

28,75 €
- PR

Rodaballo Fresco"Estero" (500 gr,) al horno con nuestro aliño "Amar"

Turbot Fresc "Estero" (500 gr.) al forn alinyat estil "Amar"

Turbot Grill "Amar Style" (500 gr)

PESCADO - FREE GLUTEN

28,80 €
- PR

Bacalao lomo premium de Islandia a la catalana

Bacallà llom premium d,Islandia a la catalana

Cod Premium to Islandia Catalonia style

PESCADO - FREE GLUTEN

21,50 €
- PR

Calamar G de playa sobre cama de cebolla confitada y jamón de Guijuelo

Calamar G de platja damunt llit de ceba confitada i pernil de Guijuelo

Big squid on a bed of black onion and Guijuelo ham

PESCADO - FREE GLUTEN

23,50 €
- PR

Salmon Noruego con verduritas vapor sobre cama de parmentier de puerro

Salmon Norueg amb verduretes vapor damunt llit de parmentier de porro

Fresh Salmon Fish with steamed vegetables on a bed of leek parmentier

PESCADO - FREE GLUTEN

22,50 €
- PR

Bogavante Canadá al estilo Formentera con ajada, patatas y huevos fritos

Llamàntol Canadá a l'estil Formentera amb patates i ous ferrats

Formentera-style Canadian lobster with potatoes and fried eggs

PESCADO - MARISCO - HUEVOS -- FREE GLUTEN

39,00 €
- *SOLO POR ENCARGO – DEGUSTA NUESTRA CALDERETA DE LANGOSTA ESTILO MENORCA**

Caldereta de langosta del Mediterraneo pieza de 1400/1600 (Mínimo 2 personas) – P/P

Caldereta llagosta del Mediterrani peça de 1400/1600 (Minim 2 persones) – P/P

Typical Menorca Lobster (1400/1600) – Only by order – "Minim 2 persons) – P/P

PESCADO - MARISCO -- FREE GLUTEN

80,00 €

NO HAY AMOR MAS SINCERO
QUE EL AMOR A LA COMIDA

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZA
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUEI SOJA MOSTAZA

CELIACOS

Entrantes fríos y ensaladas

Entrants freds i amanides | Cold starters and salads

PR	Ostras Francesas Gillardeau N°2 (Precio Unidad) Ostres Franceses Gillardeau N°2 (Preu Unitat) France Oysters Gillardeau N°2 (Price by unit) <small>MOLUSCOS - FREE GLUTEN</small>	05,50 €
	Ensalada de tomate de Barbastro con cebolla de Figueras, ventresca de atun y olivada Amanida de tomaquet de Barbastro amb çeba de Figueres, ventresca de tonyina i olivada Barbastro tomato salad with Figueras onion, tuna belly and olive paste <small>ALERGEN FREE✓ PESCADOS - FREE GLUTEN</small>	12,50 €
	Timbal con salmón noruego, aguacate y mango Timbal amb salmo norueg , advocat y mango Timbal of avocado, mango and norwegian salmon <small>ALERGEN FREE✓ PESCADO - FREE GLUTEN</small>	15,75 €
	Burrata catalana con tomate Monterosa, rucula y aceite de albahaca Burrata catalana amb tomàquet Monterosa, ruca i oli d'alfàbrega Catalan burrata with Barbastro tomato and basil oil <small>LACTEOS - FREE GLUTEN - SESAMO</small>	13,50 €
	Carpaccio de bacalao sobre cama de tomate natural y olivada Carpaccio de bacallà damunt llit de tomàquet natural i olivada Cod carpaccio on natural tomato and olive bed <small>ALERGEN FREE✓ PESCADOS - FREE GLUTEN</small>	12,55 €
PR	Anchoas costeras del Cantábrico "Reserva exclusiva Amar" Min. 8 pzas. 2 años Maduración Anxoves de la costa Cantàbrica "Reserva exclusiva Amar" Min. 8 peces 2 anys de Maduracio Special delicatessen Anchovy of Cantabric Sea "Only Amar elaboration" Min. 8 und. 2 years maturation <small>FREE GLUTEN - \$ "SOLO LAS TOSTAS CON GLUTEN" QUE PUEDEN SER SIN GLUTEN (*SOLICITARLAS AL CAMARERO)</small>	03,70 €
	Virutas de foie con sus tostas y cordón de blaze de frutas del bosque Encenalls de foie amb torrades i cordó de blaze de fruits del bosc Foie shavings with their toasts and a string of forest fruits blaze <small>FREE GLUTEN - \$ "SOLO LAS TOSTAS CON GLUTEN" QUE PUEDEN SER SIN GLUTEN</small>	21,95 €
	Lascas de jamón ibérico "Los Pedroches" (100gr.) Llançols de pernil ibèric "Los Pedroches" (100 gr) Pedroches iberian ham "lascas" (100 gr) with crystal bread <small>FREE GLUTEN - \$ "SOLO LAS TOSTAS CON GLUTEN" QUE PUEDEN SER SIN GLUTEN (*SOLICITARLAS AL CAMARERO)</small>	19,75 €
	Pan sin Gluten Pa sense Gluten Gluten Bread Free	02,00 €

Entrantes calientes

Entrants calents | Hot starters

	Pimientos del padrón con sal maldón Pebrots del "Padrón" amb sal maldón Padrón peppers with Maldón salt		09,25 €
	Alcachofas crujientes del Prat con virutas de foie micuit Escarxofes del Prat amb encenalls de foie micuit Crispy artichokes from El Prat with foie shavings	- FREE GLUTEN	15,90 €
	Tallarinas de playa a la plancha con lluvia de aceite aove Petxines de platja a la planxa amb pluja d'oli aove Grilled beach noodles with aove oil	FREE GLUTEN	18,90 €
	Mejillones o Almejas o Berberechos plancha "almejas puede ser marinera" Musclos o Cloisses o Escorpinyes a la planxa "cloisses poden ser marinera" Natural cockles o mussels o clams from the Galician Rias, Razor shellfish	MOLUSCOS - FREE GLUTEN	14,50 € / 17,50 €
	Zamburiñas Grill "Precio unidad" Zamburinyes Grill "Preu unitat" Scallops grill "Price unit"	MOLUSCOS - FREE GLUTEN	03,75 €
	Gambas Rojas de Huelva a la plancha Gambes vermelles de Huelva a la planxa Grilled red prawns from Huelva	MOLUSCOS - SOJA - FREE GLUTEN	S/M
PR	Pulpo gallego con parmentier de cachelos y pimentón de "La Vera" Pop gallec amb parmentier de cachelos, pebrot de "La Vera" i sal fumada Galician octopus with cachelos parmentier, smoked paprika from "La Vera"	MARISCO - FREE GLUTEN	23,50 €
	Calamares o Chipirones de playa en fritura al estilo andaluz Fritura de Calamars de platja a la andalusa Andalusian squid	PESCADO - FREE GLUTEN - LACTEOS	17,85 €
	Nuestras Patatas Bravas con nuestra salsa exclusiva Les nostres patates Braves amb la nostra salsa exclusiva Typical Bravas Potatoes	PESCADO - FREE GLUTEN	08,50 €

*TODAS LAS FRITURAS LAS ELABORAMOS CON HARINA DE GARBANZOS QUE NO CONTIENE GLUTEN

*TOTES LES FRITES LES FEM AMB FARINA DE CIGRONS QUE NO CONTE GLUTEN

* WE MAKE ALL FRIES WITH CHICKPEA FLOUR WHICH DOES NOT CONTAIN GLUTEN

PR: PLATO RECOMENDADO → PESCADOS ↗ APIO 🍌 FRUTOS SECOS 🌾 SEMILLAS 🌾 TRIGO 🍳 HUEVO 🍌 MOLUSCO 🦀 CRUSTACEOS 🥛 LACTEOS 🌰 CACAHUETE 🍷 SOJA 🌿 MOSTAZA
PR: PLAT RECOMANAT → PEIX ↗ APIT 🍌 FRUITS SECS 🌾 LLAVORS 🌾 BLAD 🍳 OU 🍌 MOL-LUSCS 🦀 CRUSTACIS 🥛 LACTECS 🌰 CACAUEU 🍷 SOJA 🌿 MOSTAZA

Paellas, arroces y calderos (Mínimo 2 personas, precio por persona)

Paelles, arrossos i calders (Mínim 2 persones, preu per persona)

Paellas, rice and cauldrons (Mínimum 2 people, price per person)

	Arroz caldoso de Bogavante Arròs caldós de llamàntol Soupy rice with lobster	27,50 €
	<small>➡ PESCADO - 🍷 MOLUSCOS - 🐚 MARISCOS - FREE GLUTEN</small>	
	Arroz caldoso Marinero (sepia, cigalas, mejillones, almejas, gambones, cangrejo azul) Arròs caldós Mariner (sipia, escamarlans, musclos, cloïsses, gambons i cranc blau) Soupy rice with seafoods	21,40 €
	<small>➡ PESCADO - 🍷 MOLUSCOS - 🐚 MARISCOS - FREE GLUTEN</small>	
	Paella marinera (sepia, cigalas, mejillones, almejas, gambones, cangrejo azul) Paella marinera (sipia, escamarlans, musclos, cloïsses, gambons i cranc blau) Seafood paella	21,50 €
	<small>➡ PESCADO - 🍷 MOLUSCOS - 🐚 MARISCOS - FREE GLUTEN</small>	
	Arroz de verduras del parque agrario de Gavà Arròs de verdures del parc agrari de Gavà Vegetable rice from Gavà agricultural park	18,50 €
	<small>FREE GLUTEN</small>	
PR	Arroz con zamburiñas gallegas (zamburiñas, sipia, cigalas, mejillones, almejas, gambones y cangrejo azul) Arròs amb zamburinyes gallegues (zamburinyes, sipia, escamarlans, musclos, cloïsses, gambons i cranc blau) Rice with Galician scallops	23,75 €
	<small>➡ PESCADO - 🍷 MOLUSCOS - 🐚 MARISCOS - FREE GLUTEN</small>	
	Arroz Negro (gambones, cigalas, sepia, mejillones, almejas y calamar de playa) Arròs negre (sipia, cloïsses, musclos, gambons, escamarlans i calamars de platja) Black rice with cuttlefish, clams and squid	21,00 €
	<small>➡ PESCADO - 🍷 MOLUSCOS - 🐚 MARISCOS - FREE GLUTEN</small>	
	Arroz de montaña con costillitas ibéricas, butifarra de Calaf, pollo, ceps y shitakes Arròs de montanya amb costelletes ibèriques, butifarra de calaf, pollastre, ceps i shitakes Rice with Iberian ribs, calaf sausage, chicken and shitakes	20,90 €
	<small>FREE GLUTEN</small>	
PR	Arroz delicatessen con confit de pato, ceps y virutas de foie micuit Arròs delicatessen amb confit d'ànec i encenalls de foie micuit Delicate rice with duck confit and fresh foie micuit	22,75 €
	<small>FREE GLUTEN</small>	
	Arroz de Castelldefels / Arros de Castelldefels Arroz Bomba, Gambas frescas, Costillar Duroc, Alcachofas o judías en función de temporada Arros Bomba, Gambes fresques, Costellar Duroc, Carxofes o mongetes verdes en funcio de temporada Typical Castelldefels Rice with Fresh shrimp, Duroc ribs, artichokes or beans depending on the season	28,00 €
	<small>➡ PESCADO - 🍷 MOLUSCOS - 🐚 MARISCOS - FREE GLUTEN</small>	

Pescados

Peixos | Fish

- PR Lubina fresca "Estero" a la sal con guarnición de patatas "Amar" (Min.2 Personas p/p) 28,75 €
Llobarro salvatge a la sal amb guarnició de patates "Amar" (Min.2 persones-p/p)
 Wild sea bass in salt with garnish of potatoes "Amar" (Min.2 people-p/p)
 🐟 PESCADO - FREE GLUTEN
- PR Rodaballo Fresco "Estero" (500 gr.) al horno con nuestro aliño "Amar" 28,80 €
Turbot Fresc "Estero" (500 gr.) al forn alinyat estil "Amar"
 Turbot Grill "Amar Style" (500 gr)
 🐟 PESCADO - FREE GLUTEN
- PR Bacalao lomo premium de Islandia a la catalana 21,50 €
Bacallà llom premium d'Islandia a la catalana
 Cod Premium to Islandia Catalonia style
 🐟 PESCADO - FREE GLUTEN
- PR Calamar G de playa sobre cama de cebolla confitada y jamón de Guijuelo 23,50 €
Calamar G de platja damunt llit de ceba confitada i pernil de Guijuelo
 Big squid on a bed of black onion and Guijuelo ham
 🐟 PESCADO - FREE GLUTEN
- PR Salmon Noruego con verduritas vapor sobre cama de parmentier de puerro 22,50 €
Salmon Norueg amb verduretes vapor damunt llit de parmentier de porro
 Fresh Salmon Fish with steamed vegetables on a bed of leek parmentier
 🐟 PESCADO - FREE GLUTEN
- PR Bogavante Canadá al estilo Formentera con ajada, patatas y huevos fritos 39,00 €
Llamàntol Canadá a l'estil Formentera amb patates i ous ferrats
 Formentera-style Canadian lobster with potatoes and fried eggs
 🐟 PESCADO - 🐚 MARISCO - 🥚 HUEVOS -- FREE GLUTEN
- *SOLO POR ENCARGO – DEGUSTA NUESTRA CALDERETA DE LANGOSTA ESTILO MENORCA**
 Caldereta de langosta del Mediterraneo pieza de 1400/1600 (Mínimo 2 personas) – P/P 80,00 €
Caldereta llagosta del Mediterrani peça de 1400/1600 (Minim 2 persones) – P/P
 Typical Menorca Lobster (1400/1600) – Only by order – "Minim 2 persons) – P/P
 🐟 PESCADO - 🐚 MARISCO -- FREE GLUTEN

NO HAY AMOR MAS SINCERO
 QUE EL AMOR A LA COMIDA

Carnes | Carns | Meats

PR Chuletón de vaca vieja madurada Dry Aged 1 kilo "Min.2 pax" (Precio por persona) 29,75 €
Chuleto de vaca vella madurada Dry Aged 1 kilo "Min.2 pax" (Preu per persona)
 Angus Veal Steak Grilled Dry Aged (1000 gr.) "Min 2 pax" with Delux garnish (Price by person)
 FREE GLUTEN

PR Entrecot Bife Angosto de ternera "350 g." con guarnición "Delux" 24,75 €
Entrecot Bife Angosto de vedella "350 g." amb guarnicio "Delux"
 Grilled beef "Angosto" tenderloin
 FREE GLUTEN

Solomillo de Ternera madurada a la brasa (250 gr.) 28,75 €
Filet de vedella madurada a la brasa (250 gr.)
 Grilled beef tenderloin (250 gr.)
 FREE GLUTEN

Lingote de cochinillo confitado en su jugo sobre cremoso de patata 21,50 €
Lingot de garri confitat amb el seu suc damunt lliit de cremos de patata
 Confit suckling pig in its juice on creamy potato
 LACTEOS EN LA SALSA - FREE GLUTEN

Pierna de cabrito al horno al estilo Aragón 26,50 €
Cuixa de cabrit al forn al estil Arago
 Lamb shoulder Aragón style
 FREE GLUTEN



Menús infantiles Menus Infantils | Children's menus

Escalopa de pollo de corral con patatas fritas y pasta napolitana sin gluten 11,50 €
Pollastre de corral empanat amb patates fregides i pasta napolitana sense gluten
 Free-range chicken escalope with chips and napolitana pasta
 FREE GLUTEN - (*SOLICITAR PASTA SIN GLUTEN AL CAMARERO)

Tacos de solomillo de ternera con patatas fritas y pasta napolitana sin gluten 15,00 €
Daus de filet de vedella amb patates fregides, amanida i pasta napolitana sense gluten
 Beef tenderloin cubes with potatoes, salad and Napolitan pasta
 FREE GLUTEN - (*SOLICITAR PASTA SIN GLUTEN AL CAMARERO)



PR: PLATO RECOMENDADO → PESCADOS → APIO → FRUTOS SECOS → SEMILLAS → TRIGO → HUEVO → MOLUSCO → CRUSTACEOS → LACTEOS → CACAHUETE → SOJA → MOSTAZA
 PR: PLAT RECOMANAT → PEIX → API → FRUTS SECS → LLAVORS → BLAD → OU → MOL·LUSCS → CRUSTACIS → LACTECS → CACAUEU → SOJA → MOSTAZA

Postres de elaboración propia

Postres d'elaboració pròpia | Homemade desserts

Helados Variados, dos bolas con canutillo de galleta 5,50 €

A elegir: Vainilla, Chocolate, Turrón, Limón, Fresa - A escollir: Vainilla, Xocolata, Turro, llimona, maduixa

Ice Cream: Vanilla or Xocolat or Nougat or Lemon or strawberry

 LACTEOS

Crema catalana casera quemada 6,25 €

Crema catalana casolana cremada


Homemade Catalan cream burned

 LACTEOS –  HUEVOS – FREE GLUTEN

Tarta de Queso estilo "La Viña" 6,25 €

Pastis de formatge al estil "La Vinya"


Artisan cheese cake

 -LACTEOS – FREEGLUTEN

Fresones del Maresme con nata montada 6,25 €

Maduixas del Maresme amb nata montada


Strawberries with cream

 -LACTEOS – SIN GLUTEN

Cafe Irlandes 8,00 €

Cafe Irlandes

Irish Cofee

 -LACTEOS – SIN GLUTEN

Mini gin tonic de ginebra "Masters", autoctona de Vilanova i Geltru 4,85 €

Mini gin tonic de ginebra "Masters", autoctona de Vilanova i Geltru

Masters mini gin tonic

SIN GLUTEN

PR: PLATO RECOMENDADO  PESCADOS  APIO  FRUTOS SECOS  SEMILLAS  TRIGO  HUEVO  MOLUSCO  CRUSTACEOS  LACTEOS  CACAHUETE  SOJA  MOSTAZA PR:

PR: PLAT RECOMANAT  PEIX  APIT  FRUITS SECS  LLAVORS  BLAD  OU  MOL-LUSCS  CRUSTACIS  LACTECS  CACAUET  SOJA  MOSTAZA

amar

RESTAURANT



...Te presentamos nuestra oferta para tus tendencias y gustos gastronomicos, asi como tambien oferta con las posibles intolerancias alimentarias que puedas tener...



**LACTO – OVO
VEGETARIANOS**



PESCETARIANOS



CELIAQUIA

VEGANOS

Entrantes fríos y ensaladas

Entrants freds i amanides | Cold starters and salads

Ensalada de tomate de Barbastro con cebolla de Figueras y olivada (Solicitarla sin Atun) 12,50 €
Amanida de tomaquet de Barbastro amb çeba de Figueres i olivada (Solicitarla sin Atun)
Barbastro tomato salad with Figueras onion and olive paste (Request it without Tuna)
- FREE GLUTEN - SESAMO

Entrantes calientes

Entrants calents | Hot starters

Pimientos del Padrón con sal maldón 09,25 €
Pebrots del "Padrón" amb sal maldón
Padrón peppers with Maldón salt
FREE GLUTEN

Nuestras Patatas Bravas con nuestra salsa exclusiva 08,50 €
Les nostres patates Braves amb la nostra salsa exclusiva
Typical Bravas Potatoes
FREE GLUTEN

Alcachofas crujientes del Prat (Solicitarlas sin foie) 15,90 €
Escarxofes cruixents del Prat (solicitarles sense foie)
Crispy artichokes from El Prat (Request it without Foie)
FREE GLUTEN

Paellas (Mínimo 2 personas, precio por persona)

Paelles (Mínim 2 persones, preu per persona)

Paellas, (Minimum 2 people, price per person)

FREE GLUTEN

Arroz de verduras del parque agrario de Gavà 18,50 €
Arròs de verdures del parc agrari de Gavà
Vegetable rice from Gavà agricultural park
FREE GLUTEN

Postres de elaboración propia

Postres d'elaboració pròpia | Homemade desserts

Fresones del Maresme con zumo naranja y menta 6,25 €
Maduixas del Maresme amb suc de taronja i menta
Strawberries with orange juice
🚫 -LACTEOS - SIN GLUTEN

Fruta del tiempo (Preguntar camarero) 6,25 €
Fruita del temps (Preguntar al cambrer)
Fruit of the season (Ask waiter)
🚫 -LACTEOS - SIN GLUTEN



VEGANOS